

LES ENTRÉES

MACARONIS FARCIS

truffe noire, artichaut et foie gras de canard,
gratinés au vieux Parmesan. 98 €

CAVIAR DE SOLOGNE

mousseline de pomme de terre ratte fumée au haddock,
croustillant de sarrasin aigrette. 150 €

LANGOUSTINES ROYALES

juste cuites au thym-citron, condiment « oignon-mangue »,
bouillon des pinces aux agrumes et coriandre. 110 €

CHÂTAIGNES DE MER

en coque, langues et écume d'oursin,
fine brouillade d'oeufs, mouillettes de beurre aux algues. 79 €

POIREAUX « D'ILE DE FRANCE »

cuits entiers au grill, beurre aux algues,
tartare d'huîtres « Perle Blanche », cébette et citron. 82 €

MAQUEREAU DE PETIT BATEAU

en fines tranches marinées aux agrumes,
l'autre filet cuit au grill, copeaux de céleri-rave. 65 €

CELERI-RAVE « MONARCH »

rôti à la broche, oignon paille, truffe noire et lard fumé,
rémoulade de céleri aux noix et râpé de truffe noire. 78 €



LES POISSONS

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES

piquées à la truffe noire, cuites à la plancha,
gnocchis de pomme de terre, jus de cresson de fontaine. 95 €

HOMARD BLEU

rôti dans sa carapace au beurre demi-sel,
polenta moelleuse aux asperges vertes et truffe noire. 135 €

TURBOT DE PETIT BATEAU

doré au beurre de sarrasin et poivre de Kampot,
purée d'oignon paille cuite au jus de houblon. 110 €

MERLAN DE LIGNE DE SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE

en croûte de pain de mie imprimé aux amandes,
tétragone mi-cuite relevée à l'huile de curry et péquillos. 72 €

SOLE DE PETIT BATEAU

poêlée à la meunière, farcie aux cébettes,
jus d'un rôti aux brisures de truffe noire. 120 €



Tous nos poissons sauvages sont issus de la pêche de petits bateaux

LES VIANDES

RIS DE VEAU

braisé au café, grué de cacao et feuille de tabac,
fine purée de topinambour, jus du rôti infusé à la réglisse. 95 €

POULARDE DE BRESSE CUITE EN VESSIE (2 personnes)

les suprêmes cuits au vin jaune, écrevisses, bonbons d'abats et truffe noire,
les cuisses cuites au bouillon de poireaux, pomme de terre et truffe noire. 290 €

TRUFFE NOIRE DU PERIGORD

cuite entière au gros sel et senteurs de sous-bois,
mousseline de topinambour, croûtons dorés à la moelle. 180 €

AGNEAU DE LAIT

côtelette rôtie au thym, caillette aux épices, yaourt et herbes fraîches,
merguez et aubergine grillées au feu de bois, socca à l'huile d'olive. 98 €

POT-AU-FEU DE BŒUF AUX TRUFFES NOIRES

Royale de moëlle, purée de céleri-rave et truffe noire.
Pot-au-feu de bœuf, légumes, truffe noire et foie gras de canard.
Bouillon infusé à la truffe noire et au shiitaké en montgolfière. 120 €

PIGEON DE NID

rôti et laqué au miel d'orange, oignon paille caramélisé,
boudin noire des cuisses, pomme au four, jus de rôti. 86 €



Toutes nos viandes sont d'origine française

20 ANS AU BRISTOL PARIS

1999-2019

« 2019 est une année importante pour moi.
Elle marquera mon 20^e anniversaire à l'hôtel Le Bristol Paris.

20 ans que je cuisine ici pour vous, dans cet hôtel que j'aime tant,
dont 10 années couronnées de 3 étoiles au Guide Michelin.

20 ans que je partage avec vous, avec mes équipes,
avec les collaborateurs de l'hôtel, une passion intacte et commune
de l'excellence et de la recherche de perfection.

20 ans que chaque jour, chaque service,
chaque assiette que j'envoie est un témoignage de mon amour pour ce métier,
et de ma volonté sincère de vous régaler
et de vous faire passer un moment inoubliable.

J'ai imaginé un menu de mes grands plats signature qui ont jalonné ces vingt années,
et je vous souhaite de prendre autant de plaisir à le déguster
que j'ai de plaisir à le réaliser pour vous. »

Eric Frechon



CAVIAR DE SOLOGNE

mousseline de pomme de terre ratte fumée au haddock,
croustillant de sarrasin aigrette.

LANGOUSTINES ROYALES

juste cuites au thym-citron, condiment « oignon-mangue »,
bouillon des pinces aux agrumes et coriandre.

POIREAUX « D'ILE DE FRANCE »

cuits entiers au grill, beurre aux algues,
tartare d'huîtres « Perle Blanche », cébette et citron.

MACARONIS FARCIS

truffe noire, artichaut et foie gras de canard,
gratinés au vieux Parmesan.

MERLAN DE LIGNE DE SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE

en croûte de pain de mie imprimé aux amandes,
tétragone mi-cuite relevée à l'huile de curry et péquillos.

POULARDE DE BRESSE CUITE EN VESSIE

les suprêmes cuits au vin jaune, écrevisses, bonbons d'abats et truffe noire,
les cuisses cuites au bouillon de poireaux, pomme de terre et truffe noire.

CITRON DE MENTON

givré au Limoncello et citron confit,
aux saveurs de poire.

FÈVES DE CACAO « ORIGINE GUATEMALA »

pépites de grué sablées à la fleur de sel,
émulsion de lait fumé à la vanille, glace au grué de cacao.

NOS FROMAGES

AU FIL DES SAISONS...

« Epicure » a la vocation de transmettre la passion du fromage
en collaboration avec deux maîtres-fromagers
Marie-Anne Cantin et Bernard Antony,
une sélection de fromages réunissant tradition et terroir
pour votre plus grand plaisir.

Ces deux maîtres-fromagers affineurs sont les garants
d'une qualité irréprochable et d'un savoir-faire traditionnel
pour un goût unique qui vous ravira les papilles.

Notre plateau vous offrira de nouvelles sélections,
en variant les différents fromages au gré des saisons
et de l'affinage de certaines pièces.

Partenaires indissociables du fromage,
le pain et le vin sont eux aussi deux produits représentatifs
de notre culture pour un accord parfait.

32 €



AU FIL DES SAISONS

(disponible uniquement au déjeuner)

ENTRÉES

SCORSONÈRE

cuit fondant au jus et brisures de truffe noire,
crumble aux noisettes torréfiées et Parmesan. 58 €

ou

NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES

cuit à la vapeur d'algues,
beurre battu au jus de coquillages et salicornes. 56 €

PLATS

ANGUILLE DES SARGASSES

laquée au jus de poulet corsé au soja,
gnocchi de pommes de terre aillé et persil plat. 62 €

ou

COCHON FERMIER

et huîtres de Marennes d'Oléron, cuisiné de la tête aux pieds,
écrasé de pomme de terre ratte au beurre salé. 69 €

LES FROMAGES AFFINÉS DE SAISON 32 €

DESSERTS

POMME VERTE

sorbet Granny Smith, meringues et écume de yaourt grec,
fenouil confit aux épices et herbes fraîches, jus d'hibiscus. 34 €

ou

MILLEFEUILLE

pomme, coing et céleri-rave confits au bâton de cannelle,
crème fermière au caramel de vinaigre de pomme, sorbet aux coings. 34 €

155 €



DESSERTS

NOIX DE COCO

crèmeux de lait de coco et coco grillée,
fine gelée citron vert-gingembre, sorbet Mojito à la menthe fraîche. 34 €

COQUE DE CHÂTAIGNE

crème légère parfumée aux châtaignes grillées, sablé aux noix,
glace vanille parfumée à la liqueur de châtaigne et raisin confit. 38 €

« MOKA D'ETHIOPIE »

crème glacée infusée aux grains de café et bâton de réglisse,
noix de pécan caramélisées, écume de lait. 34 €

CITRON DE MENTON

givré au Limoncello et citron confit,
aux saveurs de poire. 34 €

FÈVES DE CACAO « ORIGINE GUATEMALA »

pépites de grué sablées à la fleur de sel,
émulsion de lait fumé à la vanille, glace au grué de cacao. 37 €

TRUFFE NOIRE

émulsion de noisettes torréfiées aux éclats de cazettes,
glace à la truffe noire, sauce au chocolat « gianduja ». 64 €

